

# Kampasimpukat poke-kastikkeella

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Kampasimpukat:

- 600 g** sobanuudeleita
  - 400 g** kurkkua ohuina siivuina
  - 80 g** wakame-merilevää liotettuna ja valutettuna
  - 500 ml** [Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten](#)
  - 50 ml** limettimehua
  - 1,5 kg** kampasimpukoita (isokampasimpukoita) Suolaa maun mukaan
  - 50 ml** Kikkoman Sesame Oil
- Koristeluun:**
- 100 g** kevätsipulin valkoista osaa ohuina siivuina

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja huuhto kylmässä vedessä, jotta kypsyminen pysähtyy.

### Vaihe 2

Yhdistä isossa kulhossa nuudelit, kurkku ja merilevä. Lisää Kikkoman poke-kastike sekä limettimehu ja sekoita varovasti.

### Vaihe 3

Taputtele kampasimpukat kuivaksi talouspaperilla. Sivele ne Kikkoman seesamiöljyllä ja ruskista hyvin kuumalla pannulla tai wokissa 1–2 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes kampasimpukat ovat kullanruskeita ja kiinteän tuntuisia. Mausta hyppysellisellä suolaa.

### Vaihe 4

Annostele nuudelit sekä kasvikset lautasille ja asettele kampasimpukat päälle. Koristele kevätsipulilla.